







VERE REGOLE

# PER FARE I VINI OTTIMI,

CON GRAN GVADAGNO, e che non si guastino.

DI OTTAVIANO LEONE.

CON LICENZA DE' SVPERIORI, ET PRIVILEGIO.




IN VENETIA, M. D C. X.

Appresso Gio. Battista Bonfadino.

# VERE REGOLE
## PER FARE I VINI OTTIMI.
### con gran guadagno, e che non ſi guaſtino.
### DI OTTAVIANO LEONE.



DAL poterſi far buon vino, e farlo cattiuo; continuando il peſſimo modo, che s'vſa comunemente nel farlo; ſi riporta queſto incommodo; che donde riuſcirebbe di maggior prezzo, val meno, e ſi beue ſcioccamente. Dal farlo che ſi guaſti, potendoſi fare che ſi conſerui, non ci è altro diſuantaggio, che dall'hauer vino à non ne hauere; ma meglio forſe ſarebbe non ne hauere, che hauerne, e che ci offenda; perche del vino che ſi guaſta poco ſe ne beue, che il cattiuo vino ſi beue tutto. Giulia Auguſta ſtimaua eſſere peruenuta ad età di ottantadue anni, per hauere continuamente beuuto vino riſplē dente, di ſoaue odore, pretioſo. Il vino chiaro, generoſo, amico al guſto, tiene il cuor lieto, & aumenta il natural calore; che il vino ſenza ſpirito, denſo, inſipido, offuſca di tenebre l'intelletto, e c'ingombra di ſtupidità. E nell'arbitrio noſtro con medeſime vue farlo più di vna qualità, che di vn'altra.

Alcuni ammaeſtramenti s'hanno ad oſſeruare innanzi che ſi faccia il vino.

Alcuni altri nello ſteſſo tempo che ſi fa il vino, &

Alcuni dopo. Ma prima d'ogni altra coſa s'hanno à mettere in aſſetto Vaſche, o tine, tinazzi, bigonzi, maſtella, lora, botti, botticini d'ottimo odore; hauere in pronto ſpinelli, cannelle, cochiumi, foratori di più ſorte, coltella ben taglienti, magli, ceſti, ſtoppa, ſeuo, carbone minutamente fatto in poluere, & ogni altro inſtrumento per cotal miniſtero neceſſario, e fare d'ogni minuta coſa la raſſegna, prima che ſi dia principio, e ſempre che alcuna s'è adoperata, a ſuo luogo rimetterla ſotto la cuſtodia del capo, accioche nō auuenga che quà, e là ſi preſtino, e s'habbi à gire poi cercando il bigonzo nella Siria, e la lora alla mirandola; potendo accadere che vna coſa che manchi, ò ritardi à venire, ſia cagione di mettere il

tutto

tutto in ſcompiglio. Ottimamente dice vn certo tal agricoltore ſenza nome; che quando ſi fà vna coſa tardi, tutte le coſe che da eſſa deriuano ſono fatte poi tarde, e fuor di tempo.

Siano li tinazzi collocati doue non peruenghi Sole, nè humidità, ò entrino venti cattiui, o fiati di ſtalle, ò di altro luogo puzzolente; perche eſſendo il vino porroſo, facilmente concepiſce bollendo la cattiua qualità, e per poco che ſe ne riſenta, ſi fà ſempre più intenſa, e creſce col tempo.

Le botti medeſimamente s'adattino in cantine fredde, non humide, riuolte à tramontana; doue non ſpiri cattiuo odore, alte da terra, e ſeparate alquanto l'vna dall'altra, accioche s'alcuna ſi guaſta, non comunichi alle compagne il male.

Se ſaranno piccole, & il vino di alcuna ſi riuolti, ſarà minor il danno.

Vltimamente s'ha da tener per fermo, che per mandar ad eſecutione il negocio della vendemia, di poco frutto ſaranno gli ammaeſtramenti, ſe à contadino ſarà impoſto tal carico, ouero à chi ci habbi poco intereſſe, e ſi beffi d'ogni altra regola, fuor che di quella d'aſſettarſi per tempo à tauola mattina, e ſera, e dormire abbõdeuolmente ſenza penſieri. Biſogna che lo ſteſſo capo di caſa ci ſopraſtia, ò diſcreta perſona, che ſe ne diletti, non riſpiarmi fatica, iſmanioſo, e per natura vago di fare ſempre il meglio nelle ſue operationi. Alcuni ſi credono quando prendono à fare vna coſa, che poſſi baſtare per lo perfetto compimento, l'adempire li principali requiſiti, ſenza tempo perdere nella troppo eſata cura; ma io credo che prendino errore, poiche vn ſolo dente imperfetto nella fabrica dell'horologio, l'horologio non moſtrerà l'hore, & vn feretto che manchi ad vna ſtringa, onde non s'allacci inſieme con le altre, può eſſer cagione di farci venire male di coſta. Non ha dubbio, che poco tempo che manchi, ò trapaſſi il deuuto termine, nel leuare del pane, il pane ſi guaſta. Veniamo adunque alli precetti anziani.

La vendemia ſi faccia nello ſcemare della Luna, perche facendoſi in Luna creſcente, i vini diuengono aceto facilmente.

Nelli luoghi che l'vua tardi ſi fà matura, s'ha da vendemiare nel principio dello ſcemare della Luna di Settembre, e nelli luoghi che ſi fa matura per tempo, quando il tempo il richiede.

Scielganſi ſacenti operatori, non pigri, non fanciulli, non perſone eſtenuate, perche più ne mangiano di ciò che ne ricolgano, oltre che mentre mangiano, prolungano il compimento, & ad vn

volgere d'occhi si oscura il tempo, e gli arrabbiati nuuoli mandano ogni cosa in perditione; e benche per timore non s'habbi à ricogliere vua non matura, non s'ha ne anche à perdere vn momento di tempo in scioperata dilatione.

Non s'ammettano coltella di contadini, perche quando non hanno buon filo, che taglino senza che si duri fatica, s'interpone più tempo al compimento, e con le mani spiccandosi il grappo, si sgranella, e spesse volte si spezza anche il sarmento buono della vite.

Si vendemi quando l'vua è chiara, e dolce, non tenga punto dell'agresta, ma non sia ne anche troppo matura, e quando è ben asciutta; perche il vino sarà di maggior forza, e durabilità, che ricogliendosi non ben matura, ò bagnata, ò troppo calda riesce di minor forza, riscaldato, sempre cattiuo, e poco dura; perciò quando si pone al Sole, bisogna lasciare che si raffreddi innanzi che si calchi.

Se il cattiuo tempo tal volta ci sarà d'impedimento, ò altro contrario accidente, e fusse poi fuor di stagione l'aspettare nuoua Luna scemante; ouero l'vua sia maturata in crescente, per modo che non si possi portare il tempo fin à Luna scemante, il vino fatto in crescente, non essendo vino che duri, sia il primo à beuersi.

Se ricogliendosi l'vua, ò dopo ricolta sopravenirà pioua, s'asciughi prima che sia riposta nelli tinazzi à calcare, & il vino poi si beui tosto, e non si serbi.

Non entrino insieme col grappo frondi di vite nella tina, ne vi si pongano grappi verdi, ò infermi, o che habbiano qualche parte di marcio, o di secco, senza leuarcelo; perche il vino si guasta, oltre il riuscire assai men buono per quel tempo che dura.

Quando li contadini, e spetialmente le femine ritornano la sera per lo pagamento della giornata, sogliono buona parte di loro lasciare li cesti pieni d'vua nascosi nelli fossi, di donde; nel ritorno passando; la traheno, e se la portano alle case loro; perciò non s'ammettano cesti, che non siano del padrone della vendemia, e se li faccia ogni sera restituire.

Si trattino bene gli operatori, perche ci concorreranno sempre delli più saccenti, che troppo assottigliatamente procedēdosi, per poco auanzare, grossamente si perde; cosa che molti non la vogliono capire, amando più tosto risparmiare due lire, e sommergere, mettendosi in mare con cattiuo nocchier; che con buono (conueneuolmente pagando) nauicare sicuramente.

Gli

Gli huomini disauueduti, è poco amici alla diligenza, spendino meno che possono, per non hauere due danni, del furto dal quale non si sappiano guardare, e della generosa spesa.

*Ammaestramenti da osseruare nello stesso tempo che si fà il vino.*

ENtri nel tinazzo à calcare l'vua huomo netto, e forzuto; li lauoratori di casa tal volta poco ci premono, interessati che buona parte di vino rimanghi nella vinaccia, accioche l'acquato, ò grespia che vogliamo chiamarlo, laquale essi hanno à godere; sia migliore; e quanto meno si calca riesce il vino di minor forza, e bontà.

Calcata che s'ha l'vua, non si lasci bollire più di tre giorni, o di quattro nel tinazzo, che si comincia a far chiaro, ma la mattina del quarto trauasato, ci è riuscito migliore. Quanto più bolle in così fatta ampiezza, tanto maggiormente li spiriti, insieme con la vitale virtù del vino suaporano, e si perdono. e nel tinazzo rimane solamente la parte grossa, terrestre, insipida, & in certo modo mortifera.

Nelle decottioni che si fanno per li siroppi de gl'infermi, due bolli bastano, quando l'herbe sono fresche, per trarre la virtù del semplice, che troppo bollendo, con la parte sottile se ne va la proprietà, con tutta la virtù del medicamento; benche quando sono secche, per la malageuolezza à scaturirne la virtù loro, si lasciano bollire che cali la terza parte; non altrimenti nel bollire del vino, ragione, & infallibile sperienza ci ammaestrano, che non s'operi diuersamente di ciò che s'è detto, e si dirà.

Alcuni pongono à bollire il mosto senza le guscia, e riesce vino dilicato, chiaro come acqua, e più dura, ma in queste nostre vicine contrade comunemente si fa bollire con le guscia, e facendosi nel modo che si viene mostrando, riesce aureato, piccante, di maggior forza, e dura basteuolmente.

Crescentio lo biasima bollito con le guscia; ma lunga esperienza lo commenda.

I contadini lo lasciano bollire nelli tinazzi dieci quindici giorni, & in alcuni luoghi più lungamente, e per forami sottili, e grossi riceuono beneficio, di sotto cauando molto, e di sopra riempiendo d'acqua, il che agiatamente fanno, stando li tinazzi comunemente in luoghi aperti, presso à quali giacciono le habitanze loro, e vegghiano mentre che stanno li padroni dormendo in altra

parte;

parte; la onde non approuano regole, che tosto imbottandosi nelle chiuse cantine, venga con troppo subitezza tagliata la strada al diletto loro.

Dopo che s'hauerà calcato l'vua, nel porci l'acqua s'haueranno diuerse considerationi.

Primieramente, ò poca ò molt'acqua, non s'ha da poruela tutta in vna volta, ma nelli tre giorni ogni mattina per tempo, delle tre parti che ci hanno da entrare, se ne ponga vna, ma prima si leuino le vinaccie seccate nella superficie, accioche l'acqua non habbi à passare per seccume, prendere cattiua qualità, & al vino comunicarla. Si ci versi l'acqua, non tutta in vn luogo, ma circoendo ogni parte del tinazzo à poco à poco, che tutte le calde vinaccia rimanghino rifrigerate.

Se l'vua sarà di monte, due parti siano di vino, & vna parte di acqua, compartita nelle tre mattine, nel modo sopradetto.

Se l'vua sarà di piano, etiandio che fusse marzemina, ò gropella in vn tinazzo de tre botti non si pōga nelle tre mattine acqua che ecceda l'importare di vn mastello, ò di vno, e mezzo per botte; cioè botte ordinaria di capacità di dieci mastella.

Se nella medesima vua di piano si ponerà in due parti di vino vna terza parte di acqua, riuscirà chiarello dilicato, per bere la state puro, quando sia fatto conforme à tali regole.

### *Ammaestramenti nel cauare il vino del tinazzo, e dopo cauato.*

IL primo vino che si cauerà del tinazzo sia riposto da se. Il secondo si serbi in altra botte; perche tal vino di mezzo è di maggior forza, virtù, e durabilità, che non è il vino di sotto, e di sopra, quale di sopra si può mettere medesimamente da se, ò mescolarlo con quel di sotto, che è stato il primo ad vscire.

Non s'hanno à riempire le botti fin al cochiume, ma lasciarci vn palmo di scemo, accioche il vino senza spandere continui di bollire nel proprio ricetto, e secondo che il feruore viene mancando, la botte si riempi del vino già cauato del medesimo tinazzo.

Vi si adatterà il cochiume leggiermente, che non sia turato tanto, che il vino non possi prender fiato, e per tal modo si conserueranno li spiriti vaporosi, e sottili, nelliquali si troua la generosa virtù, ma fin à San Martino bollendo, e trouando essi spiriti apertura ristretta all'vscire, e salendo, e ricadendo, vengono circolando, e sempre più riunendosi, e contentandosi vna parte con l'altra, onde di-

de diposto che ha il bollo, e riposato, riesce poi vino mordente, pretioso, e di gemmata chiarezza risplendente.

Vltimamente per la predetta conseruatione de spiriti, e circolatione, auuiene che il vino di piano, nelquale si sia posto à bollire vna terza parte d'acqua riesca tanto generoso, che per nuou'acqua, con la quale la state sia nel bicchiere temperato, la porta valorosamente, senza perdere viuacità; & all'incontro il vino, che lungamente si lascia bollire nel tinazzo, essendosene suaporati, per l'ampia bocca del vasto vaso, tutti li spiriti, etiandio che non ci habbiano posto gocciola d'acqua à bollire, per poca che la state si faccia proua di mettercene, non la può portare, e per la terrestre sua qualità, non altrimenti che soprapreso da freddo di morte rimane senza alcun sentimento à guisa di cadauero.

Ponendosi mosto in botte con le grappi o senza, che non habbi bollito nel tinazzo, e ben turata che non respiri, adattando vna stanga al cochiume, che lo tenga fermo, premendo in qualche traue, si fà vino à forza, e si viene aggiungendo dell'altro vino, fin che habbi fornito di bollire. Alcuni agricoltori attestano, che riesca di buon gusto, e sano per ciò pare conueniente credere che nõ se ne possi dir male, essendo massimamente celebrati, assai li claretti di Francia, fatti (se ci fù detto il vero) nel modo predetto: tuttauia io non mi posso ne anche acconciare à dirne bene; poiche in Turino, e passate l'Alpi, in età giouinile ben complessionato, detti vini mi trattauano molto male; onde poi benche hoggi siano celebrate etiandio le scarpe con li tacconi, non le habbiamo voluto assaggiare, pur temendo non ci hauessero ad offendere lo stomaco, ne meno le più moderne, che si vengono nella larghezza del pie ristringendo piramidalmente.

S'hanno li vini à trauasare più in vno che in altro tempo, secondo la diuersa loro qualità. Quelli d'vue, che nascono in luoghi secchi, ò temperati, nella fine della Luna di Marzo Quelli d'vue, che nascono in luoghi grassi, & humidi à Luna scemante di Nouembre. Se si tramutano quando cresce la Luna diuengono aceto.

Il mutar vino di botte in botte vuole essere quando spira tramontana, ò in giorni freddi, chiari, e riposati: è cosa opportuna il trauasarlo: massimamente quando è vino di terre grasse, che siano state alletamate, perche tal vino fa molta feccia.

Non s'ha da tener aceto nella cantina, ò legne, ò altra cosa dalla qua-

la quale possi il vino riceuere alcuna cattiua qualità, ma siano vsate solamente per tenerci vino.

Quando le vigne cominciano à mandare fuori l'vua, e quando fioriscono le rose; commouendosi la fecce; non s'ha mai à mutare di luogo in luogo, ne di botte in botte: che è la fine di quest'opera, alla quale la presente stagione ci ha inuitato, e lo stimolo poi della gloria ci ha persuaso, che il trattare di vino sia buon mezzo, per farci riuscire huomo di chiara fama.

# IL FINE.